

전주잡장

장(醬)은 장(醬)이다. 모든 맛의 으뜸이요 인가의 장맛이 좋지 않으면 비록 좋은 채소나 맛있는 고기가 있어도 좋은 요리가 될 수 없다. 촌야의 사람이 고기를 쉽게 얻지 못하여도 여러 가지 좋은 장이 있으면 반찬에 아무 걱정이 없다. 가장(家長)은 모름지기 장 담그기에 뜻을 두어 오래 묵혀 좋은 장을 얻어야 할 것이다.

- 증보산림경제 -

한국의 장(醬)에 대해 논하건만 어김없이 인용되는 단락이다. 늦가을 콩 고르기부터 시작해 메주를 띄우고 침장(沈藏)한 후 정성으로 장을 숙성시키고 다음해 초여름 장을 거를 때까지, 장맛을 위해 온 마음을 쏟는 것은 한 집안의 밥상이 이 장맛으로 가름되기 때문이었다. 장 담그는 날을 따로 받고 고사를 지내기도 했을 뿐더러 부정을 금하고자 숯이나 붉은 고추를 띄우고 금줄을 쳐 장독을 사뒀기 때문부터 보호하고자 하였던 것이다. 밥을 주식으로 하고 여기에 반찬을 곁들이는 음식문화에서 갖은 찬의 맛을 책임지는 것이 바로 장(醬)일 것인데 그려야하다보니 장의 종류만 해도 십 수 가지가 되었다. 안타깝게도 일일이 전승되고 있지 않아 어떤 것은 본래의 조장법을 문헌에서나 찾아볼 수밖에 없는 데 그 중 하나가 바로 증장(汁醬)이다.

전주증장의 출현

증장은 여러 달 발효시키는 것이 아니라 담가서 바로 먹는 숙성장이며 발미장이다. 옛 기록들에 의하면 간장, 된장, 청국장 다음으로 상용되었던 전통 장류 중 하나였다 한다. 생김 모양은 막장과 비슷할터 수분이 더 많은 형태라는 것에서 다소 차이가 있다. 제조 때부터 부재료로 오이, 가지, 무나 고춧알 등을 혼합하여 발효시키기 때문에 '제장'이라고도 부르고, 숙성된 후에 색이 검게 변해 '검증장'이라고도 부른다. 채소를 섞어 장을 담그기 때문에 '듬디더'라고도 불렀는데 그렇다면 얼핏 장아찌와 다른 아니겠거니 생각할 수 있으나 그렇지는 않다. 구체적인 제조법이 장아찌와는 다르고 또 고문헌 등에서 증장은 장류로 구분하여 소개하였다.



증장에 대해 처음 언급한 문헌은 1540년 경에 발간된 《수운잡방》으로 보인다. '조즙(漚汁)' 편에서 증장의 명칭을 언급하였는데 이후 조선 초기의 농서인 《농가집성》 '사시찬요초(四時纂要抄)'에서 '가지와 오이를 간장과 밀가루와 함께 담구어 마른 열을 이용하여 고온에서 14일 동안 발효시켜 숙성시킨 것'으로 그 제조법을 구체적으로 밝히고 있다. 그리고 1766년 발간된 《증보산림경제》의 9권 지산(地畵)편에서는 '전주증장'이 별도로 언급된다. 전주증장은 고문헌에서 소개하고 있는 증장류 중 유일하게 지역 이름이 붙은 장이다.

《증보산림경제》에 소개되고 있는 증장의 조장법은 총 일곱 가지다. 보통의 증장 조장법과 하절, 여름철 증장 조장법으로 분류하여 기록하고 있는데 이 중 전주증장에 대해서는 "전주식 방법은,"이라며 따로 언급하고 있는 것이다. 이어 1830년 대 발간된 서유구의 《임원십육지》에서도 전주증장에 관한 기록을 찾을 수 있다. 《임원십육지》는 일종의 백과사전에 다른 아님에, 이 중 음식에 관하여 다른 〈절조지〉에 메주로 담금한 전주식 증장의 조장법을 기술해 놓았다.

이 후 증장에 관하여는 《규합총서》 등 여러 문헌에서 지속적으로 찾아볼 수 있으나 전주증장을 명시한 자료는 더 이상 없는 것으로 보인다. 최근 민속자료로서 나주잡장과 전주증장은 그 맛이 뛰어난 것으로 전해지고는 있으나 막상 제조방법이 제대로 전수되지 않아 본래의 맛은 옛 기록에 의존해 짐작해 볼 뿐이라 하니 대단히 안타까울 따름이다.

《증보산림경제》에 전주증장이 별도로 언급되었던 이유는 담금원인 증장메주의 제조법에서 비롯된 차이 때문인 듯하다. 1660년에 발간된 《구황보유방》에 의하면 그 때의 메주는 콩과 밀을 이용해 만들어진 것으로 콩으

로만 쓰는 오늘날의 메주와는 사뭇 달랐는데, 보통 증장에 사용하던 메주에도 밀이 섞여 있었다. 다만 밀의 배유 부분이 아닌 밀기울을 사용했고 간장, 된장을 담그는데 사용된 메주는 콩과 밀의 배율이 2:1 정도였으나 증장에 주는 밀기울을 콩보다 서너 배 많이 섞었다는 차이가 있기는 하다. 그런데 이 밀은 부드러운 맛과 빠른 숙성에 도움을 주지만 장의 신맛이 강해질 수 있으며 이런 이유로 장기 보관할 경우 그 맛이 변질될 염려가 있었다.

전주증장은 단 맛을 내는 밀기울 대신 가늘러를 섞어 증장메주를 띄웠다. 그 이유는 명파

히 알 수 없지만 어쨌거나 이 부분에서 전주증장은 여타의 증장 조장법과는 큰 차이를 보인다. 밀기울을 사용한 증장들과 그 맛이 어찌 달랐을 것인지는 그저 궁금해 할 밖에 알 아볼 수가 없으니 이 또한 아쉬울 따름이다.



한글로 쓰여진 조선시대의 조리서(주방문)에 기록되어 있는 술 빛은 밥을 음식 만드는 법 전체 99가지 중 51종의 음식과 술, 장, 초 등을 재현하여 '주방문' (2013)을 발간하였다. 증장 조장법도 재현하여 소개했는데 '듬디더'는 증장의 다른 이름이다.

증보산림경제에서 찾아 볼 수 있는 전주증장

증보산림경제에서는 전주증장 조장법에 대해, 전주(全州)의 방법은 가늘 보리방 1방을 볶고 콩 5되를 녹여 찹쌀을 벗기고 함께 가루로 찻아 찹뜨글을 넣어 반죽해서 호두 크기의 덩어리를 만든다. 시루에 찻서 탁나뭇잎이나 쭈나뭇잎으로 덮어 누르고 최 공평이가 피면 뿔뿔히 말린다. 찻은 가루는 내나구 해로 찻다. 증장 누룩 가루 1말에 소금 작은 잔 1잔, 붉은 함뽕가루 5홉을 고루 찻는다. 여기에 술 1시발, 오래 묵어 좋은 함은질 1잔, 누룩가루를 섞어 솥으로 끓인 을 때 종이 손가락 사이로 흘러나올 정도가 적당하다. 간이 적당해지면 가지와 죽인 오이는 죽지를 자르고 깨끗이 씻어 함파리에 넣고 그 위에 누룩을 한 컵을 반장아 넣는다. 종이로 주둥이를 묶어 기왓장가루를 진 흙처럼 채어 봉한다. 3일 후에 함파리를 알뜰 솥에 끓여 7일이 지나면 쓴다. 만약 찻가 솥에 끓으면 보름 후에 쓴다. 라고 따로 구절해 기록했으며, 먹는 방법에 대해서도 전주(全州)의 방법은 작은 덩어리의 누룩을 가루로 찻아 좋은 찻을 찻당히 섞어 오이와 가지 말린 것, 누룩 한 컵도 증음이 함파리에 넣어 알뜰

데 끓여 3일째 한 번씩 따뜻한 물을 떠서 9일이 지나면 먹을 수 있다. 먹을 때는 잘 20가마를 넣고면 맛이 좋다. 라고 법도로 언급하고 있다.

진정한 맛과 멋의 고장이 되기 위해

차경희 교수는 본래 서울사람이다. 언젠가 지금 전주MBC 앞에 있는 <흙집>이란 백반집에 갔더니 증장이라며 내놓더라. 그 때는 그저 '증장을 아네?'라며 다소 반갑고 신기하게 생각했을 뿐이었는데 알고 보니 전주가 증장의 오리진이었다. 알고나니 증장을 담가 쓰는 <흙집>의 존재가 두 배, 세 배 반가웠다.

백반집에서 전주 음식이 맛있다고 하는 평가와 이에 덧붙여 상송하고 있는 전주음식에 대한 기대에 비해 전반적으로 가게를 중심으로 전 해지고 있는 요리전들은 오히려 많지 않은 것 같다. 편향적으로 솜씨가 걸출한 명인들은 다른 지역보다 우세한 것이 사실이긴 하다. 그러다보니 어떤지 일부만 전승이 되고 있는 것 같은 즉, 전주음식을 한 쪽으로만 특화시켜 가고 있는 것 같은 안타까움을 버릴 수가 없다.

한성이 부각되고 조명을 받으면서 전통적 한식 조리법이나 고조리서에 대해 관심을 많이 가지고 연구가 활발한 추세다. 영남권은 종백이라든지 하는 반가에서 고조리서 같은 자료들이 이미 많이 발견되고 있고, 요즘은 충청권에서도 활발히 이런 작업들이 이루어지고 있는데 호남권은 의외로 발발 드러나는 것들이 없다. 전주가 음식 창도시이고 전통의 도시라 하니 전주만의 특화된 음식 관련된 자료들이 무엇이 있는지, 어느 정도나 발굴되고 연구되고 있는지 본인에게 많은 문의가 있음에도 1970년 대 외식산업이 본격적으로 발달하기 전의 전주 음식에 관한 자료들은 찾기가 참 힘들다. 1970년대 이전 자료로는 일제강점기에 발행되었던 월간지 별건곤(1926년~1934년)에서 전주비빔밥에 대한 이야기를 찾아볼 수 있는 정도라니 깊은 숲이 먼지 나다고.

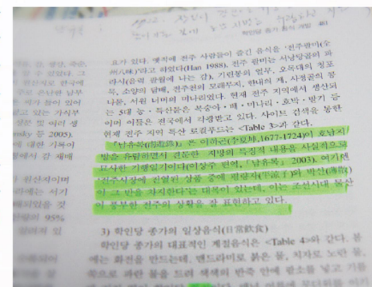
그렇다면 현재 상태에서 찾아볼 수 있는 전주의 옛음식에 대한 기록이라도 발굴하고 계승해야 하지 않겠느냐는 것이 자 고수의 의견이다. 쉬운 예를 하나 들어보자면, 한글의 도문대자 이야기라는 고서에서 전주 음식이 네 가지에 언급되었는데 백산자, 옛, 송도, 봉동 생강이 바로 그것들이다. 특히 전주 백산자는 실록에도 그 기록이 있을 정도로 전주의 내노라 하는 특산품이었다. 그런데 현재는 담양 산자를 더 많이주고 전주의 백산자가 그런 명성을 누렸었는지 아닌지도 거의 없는 지경이다. 또 옛은 장평말맛을 제일로 알뿐 전주옛이 어디 언급되었는지

도 다들 모르고 있는 것이다. 전주 복숭아와 명성은 그대로라지만 현재는 백도나 황도가 재배되고 있어 송도가 어떤 종류의 복숭아였는지에 대해서는 의견이 분분하고 봉동 생강만 변함없이 그 명성을 지켜내고 있을 뿐이다.

전주증장처럼 우리의 보물을 기록으로만 남기게 되는 우를 타는 법하지 않았으면 한다. 씹고고 있는 분들과 함께 두루히 모색해야 할 음식창의도시 전주의 과제다.



전주 증화산소 소재 백반집 <흙집>에 가면 직접 담근 증장을 아끼까지 볼 수 있다.



《남유록》에 보면 전주 평양파와 백산이 유명하다는 기록이 있다. 지금은 그 유명세가 전혀 전해지지 않고 있으나 안타까울 뿐이다.